

Ref: **PSB-202MI/2V**

**Pétrin à spirale automatique, 2 vitesses,  
2 timers, 2 moteurs, 200 Kg**



·**mm (LxPxH) :**930x1490xh1560

·**kW :**11

·**Hp :**14.70

·**Volt :** 400/3N 50Hz

·**kg :**830

·**M³ :** 3,52

- Capacité de production 200 kg (290 Lt)
- Capacité farine 133 kg
- 2 vitesses, réglables automatiquement (spirale: 1ère Vit. 111 tours/m et 2ème Vit. 223 tours/m) & (Cuve: 15 tours/m)
- 2 timers électroniques, pour la gestion automatique de chaque vitesse.
- 2 moteurs indépendants, un pour la cuve et un pour la spirale
- Dispositif pour totation de la cuve par impulsion et d'inversion du sens de rotation de la cuve.
- Cuve Ø 900xh470 mm.
- Panneau de commande, à basse tension 24 V. (IP55).
- Moteurs avec transmissions à poulies.
- Bouton d'arrêt d'urgence type "coup de poing".
- Châssis en acier peint époxy, de forte épaisseur.
- Cuve, spirale, arbre porte-outil et soc diviseur sont réalisés en acier inox AISI 304, de forte épaisseur.
- Groupe raccord spirale en acier inox, étanche et très solide.
- Grille de protection de la cuve en acier inox avec dispositif par micro interrupteur.
- De série livré avec 2 roues en nylon arrière fixes et 1 roue pivotante e 2 vérins réglables à l'avant.
- Appareil construit dans le respect des normes (CE) en vigueur.

**AVANTAGE**

- Avec leurs deux moteurs, les dispositifs de rotation par impulsion et d'inversion du sens de rotation de la cuve, les pétrins automatiques , répondent aux besoins de toutes les boulangeries, pâtisseries qui ont des productions très importantes et qui adoptent parfois des mélanges très durs. Ils sont d'une conception particulièrement robuste, pour répondre à tout usage très intensif sans échauffement de la pâte ! De série 2 vitesses et 2 timers qui permettent de programmer le temps de pétrissage pour chaque vitesse, sans nécessiter ensuite aucune intervention !